



UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA ISRAEL

TRABAJO DE TITULACIÓN EN OPCIÓN AL GRADO DE:

LICENCIADA EN CONTABILIDAD PÚBLICA Y AUDITORÍA

TEMA: Determinar costos de producción en la elaboración de platos del restaurante Terra del Quito Tennis

AUTOR: Marshury Tatiana Navarrete Clavijo

TUTOR: Mg. Alfredo Gonzales Morales

TUTOR TÉCNICO: Mg. Carolina Paola Jaramillo Bayas

AÑO: 2018

Aprobación del tutor

En mi calidad de tutor Director del Proyecto Determinar los costos de producción en la elaboración de platos del restaurante terra del Quito Tenis.

Presentado por la ciudadana Marshury Tatiana Navarrete Clavijo estudiante del programa de Licenciatura en Contabilidad Pública y Auditoría de la Universidad Tecnológica Israel, consideró que dicho informe investigativo reúne los requisitos y méritos suficientes para ser sometidos a la revisión y evaluación respectiva por parte del Tribunal de grado que se digne para su correspondiente estudio y calificación.

Quito, Marzo 2018

EL TUTOR

Mg. Carolina Paola Jaramillo Bayas

Aprobación del Tribunal de Grado

Proyecto de aprobación de acuerdo con el Reglamento de Títulos y Grados de la Facultad de Ciencias Administrativas de la Universidad Tecnológica Israel.

Quito,

Para constancia firman.

TRIBUNAL DE GRADO

F.....

PRESIDENTE

F.....

VOCAL

F.....

VOCAL

Índice

Aprobación del tutor.....	i
Aprobación del Tribunal de Grado.....	ii
Índice.....	iii
Índice de Tablas.....	vi
Índice de Gráficos.....	vii
Índice de Anexos.....	viii
Resumen.....	ix
Abstract.....	x
Introducción.....	1
Problema.....	3
Objetivo general.....	3
Objetivos específicos.....	3
Justificación.....	3
CAPÍTULO I.....	5
MARCO TEÓRICO.....	5
1.1. MARCO TEÓRICO CONTEXTUAL.....	5
La contabilidad de costos en el mundo y en el Ecuador.....	5
1.2. MARCO TEÓRICO CONCEPTUAL.....	8
El costo.....	8
Contabilidad de costos.....	8
Objetivos de la contabilidad de costos.....	9
Fines de la contabilidad de costos.....	9
Elementos de costo de un producto.....	10
Materiales.....	10
Mano de obra.....	10
Costos indirectos de fabricación (CIF).....	11
Clasificación de los costos.....	11
Propósito del costo.....	14
Merma, desperdicio y desecho.....	14
Definición de costo.....	15
Definición de gasto.....	15

Concepto de contabilidad	15
Concepto de empresa	15
Partida doble.....	16
Costo de venta	16
Costo de producción.....	16
Inventarios	16
Costo estándar	16
Costo real.....	17
Costos variables.....	17
Costos fijos.....	17
Costos mixtos	17
Costos directos	17
Costos indirectos	18
Receta estándar.....	18
Hoja de costos	18
Margen de utilidad	18
Margen de contribución	18
1.2.1. INVESTIGACIONES PREVIAS	19
CAPÍTULO II.....	20
DISEÑO METODOLÓGICO.....	20
2.1. Enfoque.....	20
2.1.1. Población	20
2.1.2. Muestra	21
2.1.3. Unidades de estudio	21
2.1.4. Indicadores.....	21
2.1.5. Métodos y técnicas a emplear	21
2.1.6. Análisis de los resultados.....	21
2.1.7. Regularidades.....	24
CAPÍTULO III	25
PROPUESTA.....	25
3.1. Diagnóstico situacional de la empresa.....	25
3.1.1. Misión del Quito Tennis y Golf Club	25
3.1.2. Visión del Quito Tennis y Golf	26

3.1.3. Valores del Quito Tenis y Golf	26
3.1.4. Productos y Servicios del Restaurante Terra.....	26
3.1.5. Infraestructura del Restaurante Terra.....	27
3.1.6. Diagrama del Proceso cocina	28
3.1.7. Organigrama.....	29
3.1.8. Identificación de los costos actuales	30
3.2. Presentación del sistema de Costeo.....	31
3.2.1. Materia prima directa	31
3.2.2. Identificación de los valores que se asignaran como mano de obra directa.....	31
3.2.3. Costos indirectos de fabricación	33
3.2.4. Calcular los datos identificados como mano de obra y costos indirectos de fabricación.....	44
3.2.5. Medir los tiempos de elaboración del plato y el despacho hacia el cliente.....	44
CAPÍTULO IV	50
4.1. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES	50
4.1.1. CONCLUSIONES	50
4.1.2. RECOMENDACIONES	51
4.1.3. BIBLIOGRAFÍA.....	52
ANEXOS	54

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla No. 1. Diferencias entre costo y gasto	14
Tabla No. 2. Mano Obra directa personal fijo cocina	32
Tabla No. 3. Mano de Obra Indirecta 1 Personal Fijo Servicio	34
Tabla No. 4. Mano de Obra Indirecta 2 Personal Fines de semana.....	35
Tabla No. 5 .Mano de Obra Indirecta 3 personal fin de semana	36
Tabla No. 6. Costos Indirectos de Fabricación.....	38
Tabla No. 7. Costo Indirectos Fabricación 1	43
Tabla No. 8. Tiempo de platos “Restaurante Terra”	44
Tabla No. 9. Asignación de MOD Y CIF	45
Tabla No. 10. Presentación de los costos de produccion investigados	46
Tabla No. 11. Camarones Apanados / Receta Estándar	47

ÍNDICE DE GRÁFICOS

Gráfico N° 1 Organigrama	29
--------------------------------	----

ÍNDICE DE ANEXOS

Anexo N° 1. Modelo Entrevista – Quito Tennis y Golf Club	54
Anexo N° 2. Cronogramas de Actividades.....	55
Anexo N° 3. Productos que se consideran como materia prima en el “Restaurante Terra”	56

Resumen

El análisis de los costos empresariales es sumamente importante, principalmente desde el punto de vista práctico, puesto que su desconocimiento puede acarrear riesgos para las empresas, e incluso, como ha sucedido en muchos casos, llevarlas a su desaparición. La falta de control o descuido de las empresas al no contar con la determinación de los costos de producción ha ocasionado que el costo del producto sea erróneo y por ende el precio de venta, ocasionando una pérdida considerable. Es por esto que la determinación de los elementos del costo de producción ayudara a muchas empresas a conocer costos reales de su producción y a verificar si con la determinación de todos estos elementos se obtendrá una pérdida o utilidad.

Palabras claves:

- Materia prima, mano de obra, costos indirectos de fabricación, precio de venta, margen utilidad.

Abstract

The analysis of business costs is extremely important, mainly from the practical point of view, since ignorance can lead to risks for companies, and even, as in many cases, lead to their disappearance. The lack of control or negligence of the companies to not have the determination of the costs of production has caused that the cost of the product is erroneous and therefore the sale price, causing a considerable loss. It is for this reason that the determination of the elements of the cost of production will help many companies to know the real costs of their production and to verify if the determination of all these elements will obtain a loss or utility.

keywords :

- Material, labor, indirect manufacturing costs, sale price, profit margin.

INTRODUCCIÓN

Las empresas en el Ecuador necesitan determinar los costos de producción para conocer costos reales.

La contabilidad de costos mide, analiza y presenta información financiera relacionada con los costos de adquirir o utilizar recursos en una organización, que responde a las necesidades de valoración de inventarios y a las necesidades de toma de decisiones de la Gerencia (Horngren, Foster, & Srikant).

Toda información requerida en la contabilidad de costos sirve de herramienta a la empresa en un momento determinado para la toma de decisiones, por lo cual la contabilidad de costos es una herramienta de gran ayuda y utilidad en cualquier empresa de giro que este sea. Debido a que gracias a la contabilidad de costos se pueden determinar en cualquier momento que la empresa requiera saber cuánto te cuesta producir o vender un producto o servicio que ella realice en su empresa, el cual le servirá en muchas de sus actividades, dentro de la organización.

La contabilidad de costos se define como un sistema de información que permite la valoración de los bienes y servicios derivados de la actividad productiva de la empresa, cumpliendo para ello los principios contables generalmente aceptados García y Jordá (1948).

El Quito Tennis y Golf Club, fue fundado el 3 de octubre de 1947 y es origen de la fusión del Quito Tennis Club y del Golf Club, actualmente se llama Quito Tennis y Golf Club y tiene 70 años de funcionamiento.

El Quito Tennis y Golf Club es una organización sin fines de lucro constituida bajo las leyes ecuatorianas con domicilio principal en la ciudad de Quito, provincia de Pichincha, República de Ecuador. Es una organización social y deportiva que ofrece servicios de alimentos y bebidas, banquetes y áreas deportivas, su principal prioridad es buscar la calidad, la excelencia y el buen servicio.

El Quito Tennis y Golf Club cuenta con una infraestructura muy amplia de:

- 7 áreas deportivas: golf, tenis, hípico, squash, natación, gimnasio, deportes varios.
- 5 restaurantes grandes: terra, hoyo 19, taberna, parrilla, sushi bar
- 6 bares pequeños: lockers damas, lockers caballeros, bar gimnasio, neptuno, choza golf
- 5 Salones de eventos: gris 1, gris 2, pista de baile, salón chimenea, antiguo hoyo 19
- Servicios adicionales: fisioterapia, peluquería damas y caballeros, sala de internet, parque infantil, (Berrío Guzmán & Castrillón Cifuentes, 2008)

Según los análisis de producción en el Restaurante Terra del Quito Tennis y Golf Club se ha determinado que existe un mal manejo en la asignación de los costos, es decir al momento de la elaboración de los platos de comida solo se toma en cuenta la materia prima, esto ocasiona un cálculo erróneo del costeo del producto, lo cual al momento de crear la receta estándar solo se toma en cuenta los elementos que conformar un plato y la cantidad que se utilizara en dicho plato, y partiendo de esto se asigna el costo de producción.

El análisis de los costos empresariales es sumamente importante, principalmente desde el punto de vista práctico, puesto que su desconocimiento puede acarrear riesgos para las empresas, e incluso, como ha sucedido en muchos casos, llevarla a su desaparición. La falta de control o descuido de la empresa al no contar con todos los elementos del costo ha ocasionado que el costo del producto sea menor y por ende el precio de venta es mucho menor a comparación con otros productos iguales pero en diferentes restaurantes esto ocasiona una pérdida considerable.

Al no conocer todos los elementos del costo de producción, no se puede obtener el valor real de cada producto, esto implica obtener una utilidad menor a la que se puede obtener tomando en cuenta todos los elementos.

Calcular los costos de una empresa ha sido casi una necesidad básica a la hora de hacer una planeación y se ha convertido también en la herramienta más eficaz para determinar la viabilidad de un negocio cualquiera. Es por esto que el proyecto se enfoca a la determinación de los elementos del costo de producción.

Problema

¿Cómo obtener el costo real de producción en la elaboración de platos en el restaurante Terra del Quito Tennis y Golf Club durante el año 2017?

Objetivo general

Determinar los costos de producción en la elaboración de platos en el restaurante Terra del Quito Tennis y Golf Club, ubicado en la ciudad de Quito.

Objetivos específicos

- Diagnosticar el estado actual de los costos de producción: Materia Prima, Mano de Obra Directa y Costos indirectos de Fabricación.
- Fundamentar teóricamente la Determinación de los componentes de los costos de producción a tener en cuenta en la empresa.
- Valorar los costos de producción obtenidos mediante el criterio de usuarios.

Justificación

Es importante considerar que todos los factores fundamentales que inciden en los costos de producción de las empresas necesitan evaluar el comportamiento de cada uno de sus procesos y consecuentemente incorporar cambios para su propio beneficio tomando en cuenta las características y necesidades, la misma servirá de base para tomar decisiones al brindarle la información más real y exacta.

Como cada empresa conoce su objetivo principal, el de incrementar su rentabilidad, para ello la empresa puede actuar de dos formas, o incrementa sus ventas o reduce sus costos, el camino más fácil para las empresas es reducir los costos, controlando los procesos internos para conocer la mala utilización y poderlos controlar de mejor manera.

Con este trabajo se pretende establecer el costo de producción de un plato, y la obtención de un volumen dado de producción, para que la empresa pueda mejorar el nivel de rentabilidad y poder tomar decisiones a la hora de vender sus productos.

Toda organización depende en gran parte del manejo de los costos de producción, porque un buen control de los mismos ofrecerá información actualizada permitiendo tomar decisiones más acertadas.

La identificación de los costos de producción mediante los objetivos planteados permite brindar a la empresa un estándar global de toda su producción, con el fin de conocer el valor real de la producción y la obtención de una utilidad mayor con el control y sostenimiento mensual adoptando las medidas necesarias que garanticen buenas mejoras en todo el proceso.

En la receta estándar que tiene la empresa actualmente, debemos implementar los valores que se asignaran por el costo de mano de obra y los costos indirectos que se tomaran en cuenta para el costo total del producto, una vez listo estos valores se asigna el costo total de producción y el margen de utilidad y así se determina el precio de venta de cada producto.

La receta estándar es un listado de todos los ingredientes que necesitamos para la preparación de un alimento, en la cual se deben incluir las cantidades de cada ingrediente con sus respectivas unidades, sus costos unitarios y totales.

CAPÍTULO I

MARCO TEÓRICO

1.1. MARCO TEÓRICO CONTEXTUAL

La contabilidad de costos en el mundo y en el Ecuador

La evolución de la contabilidad de costos como cualquier otra manifestación de la técnica a la contabilidad de costos evolucionó de la misma manera que lo hicieron las actividades industriales hasta llegar a convertirse en el instrumento básico e idóneo para el registro y acumulación de datos del que se obtiene la información indispensable para la dirección de los negocios.

La historia de la contabilidad de costos es parte de la contabilidad durante siglos, y más precisamente 443 años antes de cristo, la contabilidad financiera era conocida en la historia romana como adecuada para el control administrativo de empresas privadas, públicas y corporativas.

A través de los años las organizaciones han venido desarrollando acciones para el mejoramiento de la administración con especial atención a los aspectos de índole contable, augurando cambios en cuanto a la simplificación y estandarización de sus operaciones surgiendo la necesidad de planear, organizar y controlar para el éxito.

Como consecuencia de este estudio se revisaron investigaciones relacionadas con el tema a través de diferentes autores teóricos y empíricos entre los que se encuentran.

Según Terry (1986) el costo esta generalmente reconocido como indicador de la eficiencia administrativa. La capacidad y calidad de la administración para desahogar el trabajo son de mucha importancia, ya se trate de ventas o producción pero su realización a un costo mínimo es otra consideración de la efectividad administrativa.

De lo anterior se deduce que en toda empresa es necesario la utilización de los costos porque permite tomar medidas y corregirlas, sin embargo, es uno de los medios más efectivos para crear conciencia en toda la fuerza de trabajo y de esta manera ayudando a todos los empleados a tener responsabilidad de controlar los costos en todas las actividades los cuales estén a cargo.

Bustamante (1992) da un enfoque al sistema contabilidad de costo y concluye que la contabilidad de costos constituye 1 parte de la responsabilidad general de la dirección para desarrollar las funciones de un negocio de manera eficiente y económica. El conocimiento de costo de fabricar un producto de desarrollar una operación manufacturera o de llevar a cabo alguna otra función de un negocio, constituye un punto de partida en el control.

Bajo este enfoque se destaca la importancia que tiene para cualquier empresa contar con un sistema de costo cuyas actividades requieren permanentemente de un control para verificar si dicho sistema se adecua a las necesidades de la organización.

Farland (1996) manifiesta la necesidad que tienen los gerentes de tomar decisiones correctas entre los cursos de acción de actividades y al hacer referencias a los costos, explica el análisis inteligente de los costos depende con frecuencia de distinciones explícitas entre los patrones de comportamiento de costos, para tomar correctivas y evitar los peligros analíticos de los costos reales totales.

Bajo este criterio se requiere que el Quito Tennis y Golf Club o cualquier otra organización haga una estandarización del modelo de costos con el objeto de determinar el grado de desviación que se puede presentar de los factores cualitativos y cuantitativos del proceso contable.

Paredes (1996) en el trabajo de grado sobre “El sistema de costos de producción de la empresa Iancarina”; propone que el control de costos debe formar parte integral del proceso productivo y precisa de un registro, análisis y examen crítico y sistemático de los elementos que participan en la fábrica y a su vez indica cuales deben ser los correctivos que traducirán beneficios.

Esta proposición coincide con la necesidad que tienen las empresas sobre la de determinación de los costos y así dispongan de una información precisa de la cantidad de insumos y el precio de cada uno de ellos para su propio beneficio.

Barazarte (1998) en su trabajo titulado “Análisis del procedimiento de costos de la Corporación Agroindustrial del arroz CORINA” concluye que el procedimiento utilizado en la empresa se basa en dos objetivos gerenciales que son: 1) La determinación de los costos de los productos identificando los precios de materiales, mano de obra y costos del proceso de recepción, almacenamiento y empaque del arroz; 2) El control de los costos que permita contar con una evaluación para planear las otras operaciones venideras.

Esto indica la necesidad que tienen las empresas sobre la identificación de todos y cada uno de los insumos que intervienen en el proceso de producción y a la vez tener una lista actualizada sobre sus precios.

Méndez (1998) en un trabajo presentado “Diagnóstico sobre la necesidad de un sistema de costos en una empresa productora de arroz”, concluye: La información de costos por productos facilita la fijación de precios y además contribuye al análisis para la adquisición de equipos, y permite la evaluación de los cambios en los procesos de producción.

De ahí la importancia de este estudio, pues contribuye con las empresas en la estructuración de sus procesos y coadyuvar con la toma de decisiones en cuanto el costo y precio real de los productos que generan.

La Torre (1999) presentó un trabajo sobre el proceso de costo en la empresa Procesadora de Cereales proveensa en el que concluye que los costos generales intervienen en la fijación de precio por tal razón es necesario contar con un sistema de costo que proporcione asignaciones de costos detallados en cada área y fijar costos estándares, que permitirán hacer una comparación con los costos reales de fabricación.

Los costos estándares se citan mediante la información que suministran sobre los precios los distintos proveedores de la empresa siempre y cuando la información este actualizada.

Esto quiere decir que toda organización debe contar con un procedimiento formalmente establecido para identificar el costo de producción de cada artículo.

1.2.MARCO TEÓRICO CONCEPTUAL

El costo

El costo se define como el valor sacrificado para adquirir bienes o servicios mediante la reducción de activos o al incurrir en pasivos en el momento en que se obtienen los beneficios.

Contabilidad de costos

En un sentido general, la contabilidad de costos es la técnica empleada para recoger, registrar y reportar la información relacionada con los costos y, con base en dicha información, decidir de manera óptima y adecuada relacionada con la planeación y el control de los mismos.

Dicho de otra forma similar, la contabilidad de costos es un sistema de información empleado por la empresa para determinar, registrar, controlar, analizar e interpretar toda la información relacionada con los costos de producción, distribución, administración y financiamiento de la entidad.

La contabilidad de costos tiene un enfoque gerencial ya que proporciona información básica a los gerentes de las empresas de cara a la adecuada planeación y el control de la misma, así como para el costeo de sus productos y servicios. Por lo tanto, esta contabilidad ayuda a los gerentes a tomar mejores decisiones dentro de la empresa (Label, 2016).

Objetivos de la contabilidad de costos

- Proporcionar la información para determinar el costo de ventas y poder calcular la utilidad o pérdida del período.
- Determinar el costo de los inventarios, con miras a la presentación del balance general y el estudio de la situación financiera de la empresa.
- Suministrar información para ejercer un adecuado control administrativo y facilitar la toma de decisiones acertadas.
- Facilitar el desarrollo e implementación de la estrategia del negocio (Berrío Guzmán, 2008).

Fines de la contabilidad de costos

Entre los fines principales de la contabilidad de costos están:

1. Determinar el costo de los inventarios de los productos fabricados para efectos de presentación del balance general.
2. Determinar el costo de los productos vendidos con el fin de calcular la utilidad o pérdida en el período y así poder presentar el estado de ganancias y pérdidas.
3. Servir de fuente de información de costos para estudios económicos y decisiones especiales, entre otras, inversiones de capital a largo plazo, tales como reposición de maquinarias, expansión de la planta de producción, fabricación de nuevos productos, fijación de precios para la ventas, etc.
4. Dotar a la gerencia de una herramienta útil para la planeación y el control sistemático de los costos de producción.

Elementos de costo de un producto

Los elementos de costo de un producto o sus componentes son los materiales directos, la mano de obra directa y los costos indirectos de fabricación, esta clasificación suministra la información necesaria para la medición del ingreso y la fijación del precio del producto. (Pastrana, 2017)

Materiales

Son los principales recursos que se usan en la producción; estos se transforman en bienes terminados con la ayuda de la mano de obra y los costos indirectos de fabricación.

- **Directos:** Son todos aquellos que pueden identificarse en la fabricación de un producto terminado, fácilmente se asocian con éste y representan el principal costo de materiales en la elaboración de un producto.
- **Indirectos:** Son los que están involucrados en la elaboración de un producto, pero tienen una relevancia relativa frente a los directos.

Mano de obra

Es el esfuerzo físico o mental empleados para la elaboración de un producto.

- **Directa:** Es aquella directamente involucrada en la fabricación de un producto terminado que puede asociarse con este con facilidad y que tiene gran costo en la elaboración.
- **Indirecta:** Es aquella que no tiene un costo significativo en el momento de la producción del producto.

Costos indirectos de fabricación (CIF)

Son todos aquellos costos que se acumulan de los materiales y la mano de obra indirectos más todos los costos incurridos en la producción pero que en el momento de obtener el costo del producto terminado no son fácilmente identificables de forma directa con el mismo (Pastrana, 2017).

Clasificación de los costos

La Contabilidad de Costos tiene como fin el calcular cuánto le cuesta a la compañía producir o vender un artículo, y para la correcta aplicación de los elementos del costo de producción es necesario conocer su comportamiento, en la siguiente clasificación:

- 1. Por su Naturaleza o Actividad Operacional:** Depende de las características de la producción que tenga la empresa industrial; y, obviamente del criterio y conocimiento del profesional contable para optar por el Sistema de Costos que mejor se aplique, para lo cual tenemos dos sistemas de costos bien definidos, que son:

➤ **Por Órdenes de Producción**

Sistema de costos por órdenes de producción. Este sistema recolecta los costos para cada orden o lote físicamente identificables en su paso a través de los centros productivos de la planta. Los costos que intervienen en el proceso de transformación de una cantidad específica de productos, equipo, reparaciones u otros servicios, se recopilan sucesivamente por los elementos identificables: Materia prima aplicable, mano de obra directa y cargos indirectos, los cuales se acumulan en una orden de trabajo.

➤ **Por procesos**

El sistema de costos por procesos es aquel mediante el cual los costos de producción se cargan a los procesos, a los sistemas acumulados de los costos de producción, por departamento o por centro de costo.

Este sistema de costos es ideal para empresas como departamentos de ensamblaje. Inclusive en la institución financiera donde yo trabajaba, también se utilizaba el sistema de costos por procesos como método de cálculo y asignación de costos.

2. Por Departamentos o Secciones: Se refiere a las funciones básicas de la empresa.

➤ **Costos de Administración:** conocidos como Gastos de Administración; son valores destinados al normal desarrollo de este departamento por ejemplo: Arriendo del departamento de administración, agua, luz, teléfono, fax de oficina, útiles de oficina, sueldos y beneficios sociales de administración, aporte patronal, etc.

➤ **Costos de Ventas:** conocidos como Gastos de Ventas son valores departamento, por ejemplo: Arriendo del departamento de ventas, agua, luz, teléfono, fax del departamento de ventas, sueldos y beneficios sociales del departamento de ventas, aporte patronal, gastos de viaje y movilización de vendedores, comisiones en ventas, publicidad y propaganda, etc.

3. Por el método de cálculo:

➤ **Costos Reales:** son los costos calculados a la terminación del proceso de producción, es decir los gastos que realmente se utilizaron en el proceso de transformación.

- Costos Predeterminados: son los costos calculados con anterioridad en forma estimada, es decir los gastos que posiblemente se efectuarán en el proceso de transformación.
- Costos Estándar: Son los costos calculados que se realizan en base a datos técnicos y de una serie histórica, es decir de cuatro o cinco años anteriores.

4. Por el volumen de producción:

- Costos fijos: son los costos constantes, inalterables; que no varían independientemente del volumen de producción; es decir, exista o no producción, siempre habrá que incurrir en estos costos, por ejemplo: Sueldos de administración, arriendos, depreciaciones, amortizaciones, etc.
- Costos variables: Son los costos que cambian de acuerdo al volumen de producción; es decir, que a mayor volumen de producción, mayor será el costo variable y viceversa; y, si no hay producción no habrá estos costos, por ejemplo: compra y utilización de materiales y mano de obra directa.
- Costos SemivARIABLES: Son los compuestos por una parte fija y otra variable, por ejemplo: energía eléctrica, teléfono.

5. Por la identificación con el producto:

- Costos directos: Los que intervienen directamente en el proceso de producción y por lo tanto se puede fácilmente medir y cuantificar con precisión por unidad producida; se refiere a la materia prima directa.
- Costos indirectos: Los que intervienen indirectamente en el proceso de producción, pero benefician a la producción, que por su naturaleza no se puede medir ni cuantificar con precisión por unidad producida; o si

se puede hacer, se requiere de un gasto considerable, lo que realmente no amerita; se refiere a la materia prima indirecta y la mano de obra indirecta (Eco. Sarmiento, 2005).

Propósito del costo

El propósito o fin básico es el de brindar información adecuada a cada uno de los niveles jerárquicos de una empresa u organización. Además es el propósito fundamental de la disciplina técnica llamada "Contabilidad"

Tabla No. 1. Diferencias entre costo y gasto

Costos	§ Forma parte del valor de los productos
	§ Se incorpora al Activo junto con los productos terminados
	§ Se origina en la fábrica.
	§ Se deriva del proceso de fabricación. Ej. Las materias primas consumidas en la producción.
Gasto	§ No forma parte del valor de los productos.
	§ Se registra directamente como una pérdida en el Estado de Pérdidas y Ganancias.
	§ Se origina en la administración.
	§ Relacionado con la comercialización de los productos y la administración y financiación de las operaciones de la empresa. Ej. Sueldos del personal administrativo.

Elaborado por: Navarrete Tatiana

Merma, desperdicio y desecho

Desecho: Son residuos de la producción, generalmente de poco monto y de posible valor recuperable.

Desperdicio: Son residuos constantes de la producción, de ningún valor de venta y que implican por el contrario un gasto necesario para su eliminación.

Merma: Son pérdidas normales y características de la producción, como evaporaciones, encogimiento, contracción, reducción etc.

Definición de costo

El costo hace referencia al conjunto de erogaciones en que se incurre para producir un bien o servicio, como es la materia prima, insumos, mano de obra energía para mover máquinas, etc.

Definición de gasto

Por gasto se entiende el conjunto de erogaciones destinadas a la distribución o venta del producto, y a la administración e incluso al mantenimiento de a planta física de la empresa.

En el gasto se pueden clasificar aquellas erogaciones que no se pueden identificar de forma directa en el producto final porque no participó en su construcción.

Concepto de contabilidad

La Contabilidad es una ciencia social de naturaleza económica que tiene por objeto, mediante un método específico, elaborar una información en términos cuantitativos, relativa a la realidad económico-patrimonial que se da en una unidad económica para que los usuarios de dicha información puedan adoptar sus decisiones con la expresada unidad económica.

Concepto de empresa

En el plano económico, es aquella entidad autónoma en la que se coordinan medios humanos, materiales e inmateriales bajo la dirección empresarial al objeto de prestar servicios o elaboran productos que permitan satisfacer necesidades.

Partida doble

El método contable de la Partida Doble se basa en la idea de que no hay deudor sin acreedor. Todo hecho económico tiene su origen en otro hecho del mismo valor pero de naturaleza contraria.

Es posible que, en un mismo asiento contable, se registre más de una cuenta en el debe y más de una cuenta en el haber. Aun así, siempre tendremos que comprobar que la suma de las cuentas del debe es la misma que la suma de las cuentas del haber.

Costo de venta

Representa el valor del costo de la mercancía o producto que ha sido vendido.

Costo de producción

Son los pagos o desembolsos que realiza la empresa para la producción de bienes, los cuales en el ente económico obtiene sus ingresos.

Inventarios

Comprende todos los elementos disponibles para la venta

- Inventario mercaderías
- Inventario de Materia prima
- Inventario de productos en proceso
- Inventario de productos terminados

Costo estándar

El Costo Estándar se desarrolla con base en los costos directos e indirectos presupuestados. El Costo Estándar es una medida de qué tanto debe costar producir una unidad de producto o servicio siempre bajo condiciones de eficiencia, es decir sin desperdicios, tiempo ocioso, etc.

Costo real

El costo real o también conocido como costo histórico, son todos aquellos costos ya realizados, es decir, que ya han incurrido en el proceso de producción para garantizar la elaboración de bienes materiales y servicios prestados, en otras palabras está formado por todos los gastos que con lleva la fabricación de estos.

Costos variables

Son aquellos en los que el costo total cambia en proporción directa a los cambios en el volumen, en tanto que el costo unitario permanece constante.

Costos fijos

Son aquellos en los que el costo fijo total permanece constante mientras que el costo fijo unitario varía con la producción.

Costos mixtos

Estos tienen la característica de ser fijos y variables, existen dos tipos:

- **SEMIVARIABLES:** La parte fija del costo semi variable representa un cargo mínimo, siendo la parte variable la que adquiere un mayor peso dentro del costeo del producto.
- **ESCALONADOS:** La parte de los costos escalonados cambia a diferentes niveles de producción puesto que estos son adquiridos en su totalidad por el volumen.

Costos directos

Son aquellos que la gerencia es capaz de asociar con los artículos o áreas específicos. Los materiales y la mano de obra directa son los ejemplos más claros.

Costos indirectos

Son aquellos comunes a muchos artículos y por tanto no son directamente asociables a ningún artículo o área. Usualmente, los costos indirectos se cargan a los artículos o áreas con base en técnicas de asignación.

Receta estándar

La receta estándar es un listado de todos los ingredientes que necesitamos para la preparación de un alimento, en la cual se deben incluir las cantidades de cada ingrediente con sus respectivas unidades y sus costos unitarios y totales.

Hoja de costos

El documento de contabilidad que se usa es llamado "hoja de costos de trabajo", que contiene la acumulación de costos para cada trabajo, subdividida en las principales categorías de costos, a medida que se hacen las requisiciones de materiales y se incurre en la mano de obra, se anotan los trabajos.

Margen de utilidad

Los cálculos de margen de utilidad son operaciones relativamente simples que muestran la proporción de varios números de ganancias sobre ventas. Los márgenes de utilidad incluyen tres proporciones financieras comunes del reporte de resultados de tu empresa. Éstos incluyen margen de utilidad bruta, margen de utilidad de operación y margen de utilidad neta, también conocido como margen de ingresos neto. Mantener firmes márgenes de utilidad es especialmente importante para negocios pequeños que necesitan generar ingresos adecuados sobre ventas.

Margen de contribución

El margen de contribución es la diferencia entre el volumen de ventas y los costes variables, o para decirlo de otra manera el margen de contribución son los beneficios de una compañía, sin considerar los costes fijos.

Margen de contribución = ventas - coste variable.

1.2.1. INVESTIGACIONES PREVIAS

En el año 2012 en la Universidad Central del Ecuador facultad de Ciencias Administrativas se elaboró una tesis sobre el diseño e implementación de un sistema de costos al cultivo y comercialización de palma africana basada en los costos por procesos.

En el año 2013 en la Universidad Católica Santiago de Guayaquil se elaboró una tesis sobre implementación de un sistema de costos unitarios de producción para la Empresa Tonisa S.A.

En el año 2016 en la Universidad Católica de Quito se elaboró la tesis sobre implementación del Sistema de costeo ABC como herramienta eficaz para la gestión contable de la microempresa Llantera Narváez. El modelo se basa en identificar las actividades que no generan utilidad; de esta manera los recursos se invierten de manera eficaz y se logra información financiera actualizada para la toma de decisiones.

Actualmente en la Universidad Tecnológica Israel se está elaborando la tesis de implementación de los costos de producción en los restaurantes del Quito Tennis y Golf Club, utilizando el sistema de costos por producción para conocer el valor real de cada producto y lograr una información financiera real para la toma de decisiones.

CAPÍTULO II

DISEÑO METODOLÓGICO

2.1.Enfoque

Esta investigación se desarrolla cuando se presenta la falta de control de los elementos del costo, con el cual se pretende implementar dichos elementos, abordando un método cuantitativo para poder analizar las variaciones de los costos de producción.

El método cuantitativo también conocido como investigación cuantitativa, es aquel que se basa en los números para investigar, analizar y comprobar información y datos. Este intenta especificar y delimitar la asociación o correlación, además de la fuerza de las variables, la generalización y objetivación de cada uno de los resultados obtenidos para deducir una población; y para esto se necesita una recaudación o acopio metódico u ordenado, analizar toda la información numérica que se tiene.

Este método es uno de los más utilizados por la ciencia, la informática, la matemática, y como herramienta principal las estadísticas. Es decir que los métodos cuantitativos utilizan valores cuantificables como porcentajes, magnitudes, tasas, costos entre otros, entonces se puede declarar que las investigaciones cuantitativas, realizan preguntas netamente específicas y las respuestas de cada uno de los participantes plasmados en las encuestas como técnica a utilizar, obtienen muestras numéricas.

Este método permitirá la obtención y determinación de estimaciones numéricas entre variables, la obtención de los resultados a través de la muestra.

2.1.1. Población

La población está conformada por 440 trabajadores entre administrativos directivos operativos y de servicio, los cuales trabajan a tiempo completo para cumplir con la misión y visión de la empresa.

2.1.2. Muestra

Del Quito Tenis y Golf Club se trabajara únicamente con el restaurante “Cafetería Terra”, por ser el más grande y brinda mayor variedad de platos. De este restaurante que cuenta con 26 trabajadores, se tomaron como muestra a 2 jefes 1 de cocina y 1 de servicio.

2.1.3. Unidades de estudio

Jefe de los departamentos de cocina y servicio.

2.1.4. Indicadores

- Costo de Venta
- Precio de Venta
- Factor de rendimiento

2.1.5. Métodos y técnicas a emplear

La técnica a emplear es:

Entrevista: Se realizara una entrevista a los jefes y asistentes encargados de las aéreas de producción y cocina (2 personas) para conocer los procesos internos de su funcionamiento (ver anexo1).

2.1.6. Análisis de los resultados

- 1. ¿Cuáles son los procedimientos operativos que realiza el personal para la preparación de los platos de la carta del Restaurante “Terra”? enumere el orden.**

Los dos entrevistados coinciden que estos son los procedimientos, dentro de la cocina del TERRA:

1. Cada una de las partidas de la cocina (fría, caliente, bar) al iniciar su jornada laboral su primera actividad es revisar el estado de la materia prima de cada uno de los congeladores y refrigeradores.
2. realizan si es necesario una requisición de pedido interno a bodegas (general o cocina) de acuerdo al producto y cantidad necesaria (aprobación de este pedido del sub chef)
3. A continuación el personal empieza a realizar su mise en place (puesta a punto) de cada partida, esta actividad es importante pues nos ayuda a estar listos al momento de la operación del restaurante (hora pico)
4. Como cuarta actividad es la operación propia del restaurante cuando empiezan a llegar los socios (clientes) y obviamente empieza el trabajo en cada una de las partidas (preparación de platos)
5. Antes de finalizar la jornada laboral los cocineros están en la obligación de dejar preparando o porcionando cierta materia prima necesaria para la operación del día venidero (adelantar el trabajo si es posible).

2. ¿Cómo valora usted los precios de los platos?

Los dos coinciden en valorar el precio de acuerdo a los materiales que conforman un plato, realizando la receta estándar, más el porcentaje de contribución de este grupo, e informan al departamento de costos para que ingrese al sistema dicha receta para proceder a la venta.

3. ¿Cómo planifica la distribución de la mano de obra en el Restaurante “Terra”?

Los dos coinciden en que el tema de la distribución de la mano de obra en el Club la realiza de dos maneras:

- Entre los días martes y jueves el personal que trabajo en el restaurante Terra son de 4 personas esto ocurre porque la afluencia de socios no es muy numerosa en estos días.
- Entre los días viernes a domingo obligatoriamente reforzamos la brigada de cocina porque los fines de semana nuestras visitas de socios aumenta considerablemente, nuestra brigada aumenta a 6 personas.

4. ¿Qué control realiza usted en tema de merma y desperdicio de la materia prima?

Los dos coinciden que en tema de merma y desperdicio, verifican que los productos sean bien manipulados por los que realizan este proceso para verificar si realmente lo que se reporta como desperdicio o merma sea lo correcto o es un mal procedimiento de las personas encargadas en elaborar dichos productos.

5. ¿Cómo evalúa la satisfacción al socio?

- a) Devolución de platos
- b) Buzón de sugerencias
- c) Otro

x

 Cual?

6. ¿Con que frecuencia realiza usted la reposición de su inventario?

Los dos coinciden que en el tema de reposición de inventario, realizan dos tipos de pedido:

- Pedidos diarios que son de productos de alta rotación (salsa de ceviche, carnes, frutas y verduras, etc.)
- Pedido de stock que obviamente por su naturaleza su tiempo de vida útil es mayor (conservas, secos, etc.)

7. ¿Cuáles son los productos que usted considera que son de tipo “A” o principales en el Restaurante “Terra”?

Los dos coinciden en que los productos que consideran de tipo A, es el de mayor costo de manera ascendente, es decir el que representa el 70% del costo de cada plato.

- Camarón lomo fino
- pulpo pescado
- cangrejo pollo
- salmón

2.1.7. Regularidades

- **Costo de ventas:** nos ayuda a conocer el costo real de un bien, o de toda la producción y se lo calcula tomando en cuenta el inventario inicial más las compras más importaciones menos el inventario final.
- **Precio de venta:** es el valor que se le asigna a cada producto listo para la venta y se lo calcula sumando la materia prima más la mano de obra más los costos indirectos de fabricación y este resultado multiplicado por el porcentaje que se desee ganar por este producto.
- **Factor de rendimiento:** Nos ayuda a identificar el de rendimiento que tiene cada producto y se lo obtiene dividiendo el peso neto por el peso neto y solo multiplica por cien para obtener el porcentaje del factor de rendimiento.

CAPÍTULO III

PROPUESTA

3.1. Diagnóstico situacional de la empresa

El Quito Tennis y Golf Club, fue fundado el 3 de octubre de 1947 y es origen de la fusión del Quito Tennis Club y del Golf Club, actualmente se llama Quito Tennis y Golf Club y tiene 70 años de funcionamiento.

El Quito Tennis y Golf Club es una organización sin fines de lucro constituida bajo las leyes ecuatorianas con domicilio principal en la ciudad de Quito, provincia de Pichincha, República de Ecuador. Es una organización social y deportiva que ofrece servicios de alimentos y bebidas, banquetes y áreas deportivas, su principal prioridad es buscar la calidad, la excelencia y el buen servicio.

Según los análisis de producción en el restaurante Terra del Quito Tennis y Golf Club se ha determinado que existe un manejo inadecuado en la asignación de los costos, es decir al momento de la elaboración de los platos de comida solo se toma en cuenta la materia prima, esto ocasiona un cálculo erróneo del costeo del producto, lo cual al momento de crear la receta estándar solo se toma en cuenta los elementos que conformar un plato y la cantidad que se utilizara en dicho plato, y partiendo de esto se asigna el costo de producción.

El Restaurante Terra no cuenta con personería jurídica ya que está regida por las normas, reglamentos y estatutos del Quito Tennis y Golf Club y todos los ingresos y gastos que se generan en todas las áreas del club están reguladas y supervisadas por el área contable.

3.1.1. Misión del Quito Tennis y Golf Club

Exceder las expectativas de atención y servicio a los Socios, sus familias e invitados, contando con un equipo humano motivado, capacitado, eficiente, amable y acogedor, apoyado en una tecnología especializada.

3.1.2. Visión del Quito Tennis y Golf

Mantener el liderazgo, como un Club social y deportivo de excelencia, aplicando altos estándares de calidad en atención, servicio y hospitalidad al Socio.

3.1.3. Valores del Quito Tennis y Golf

Los valores alrededor de los cuales se desempeñan las actividades diarias y rigen el comportamiento de todos y cada uno de los colaboradores que conforman el Quito Tennis y Golf Club son:

- Alto nivel de profesionalismo
- Honestidad
- Justicia
- Actitud al servicio
- Capacidad de adaptación al cambio

3.1.4. Productos y Servicios del Restaurante Terra

QUITO TENIS Y GOLF CLUB

QUITO TENIS Y GOLF CLUB
CAFETERIA TERRA
CLASE DE PLATOS
PLATO_F
ENTRADA
SNACKS
JUG POST
DESAYUN
SOP_CREM
EXTRAS



CONSOMÉ DE SETAS \$ 4.90



ENCOCADO DE CAMARONES

3.1.5. Infraestructura del Restaurante Terra

El restaurante Terra cuenta con una infraestructura de 200 metros cuadrados con capacidad de 100 personas, cuenta con 2 cocinas industriales, 2 refrigeradores, 1 congelador, 2 planchas 1 parrilla al grill, 1 microondas industrial, 1 freidora y 1 sandwichera.

El menaje de este restaurante se lo registra directamente al gasto y se lo prorratea para los 12 meses del año, por lo que no se considera un costo de producción dentro de esta investigación.

El Personal operativo dentro de este restaurante son 6 cocineros que trabajan directamente con la producción de los platos de comida y el personal indirecto entre servicio steward y supervisores de este restaurante son 22 personas que indirectamente son parte del proceso.

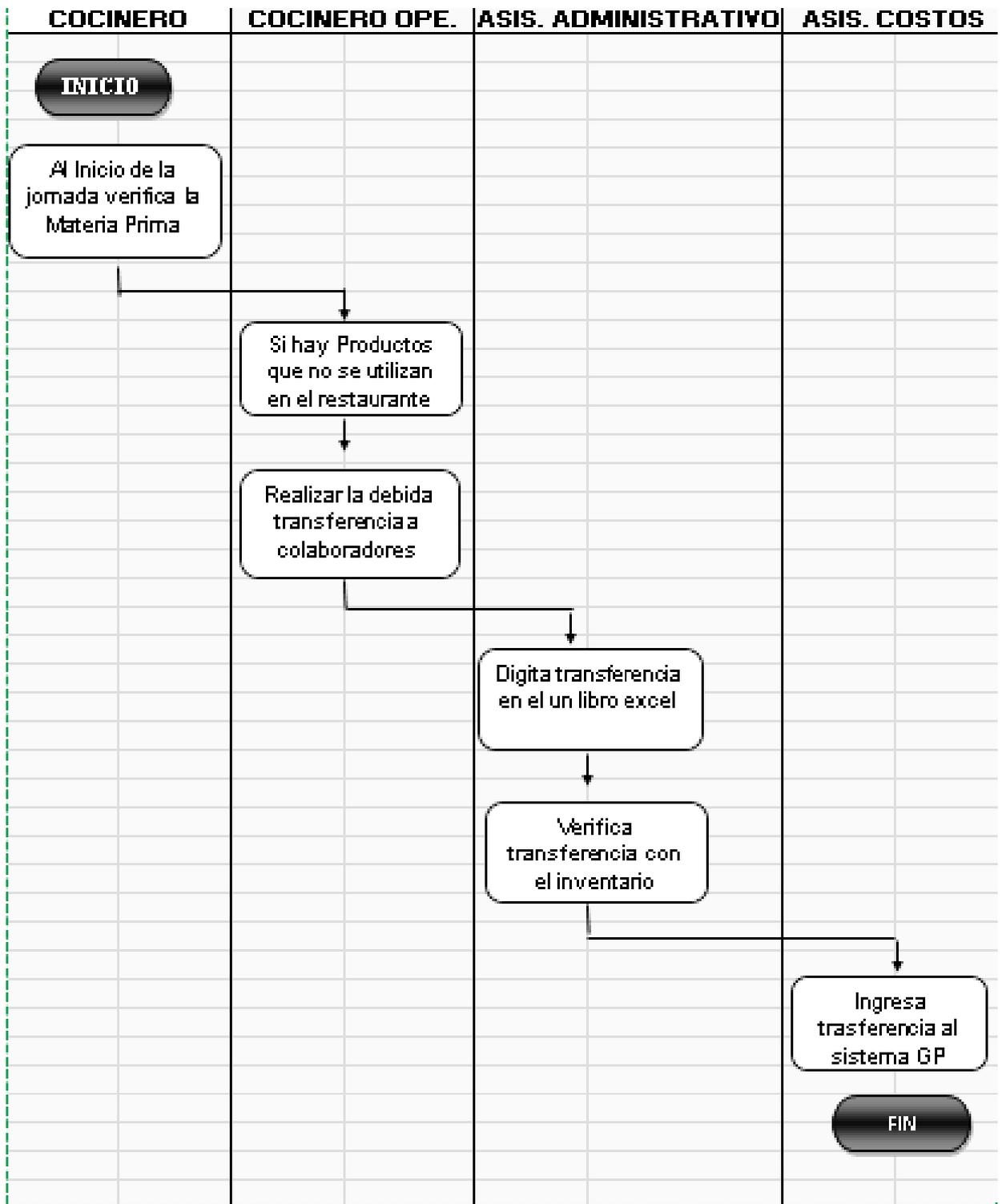
FOTO COCINA TERRA



FOTO RESTAURANTE TERRA



3.1.6. Diagrama del Proceso cocina



3.1.7. Organigrama

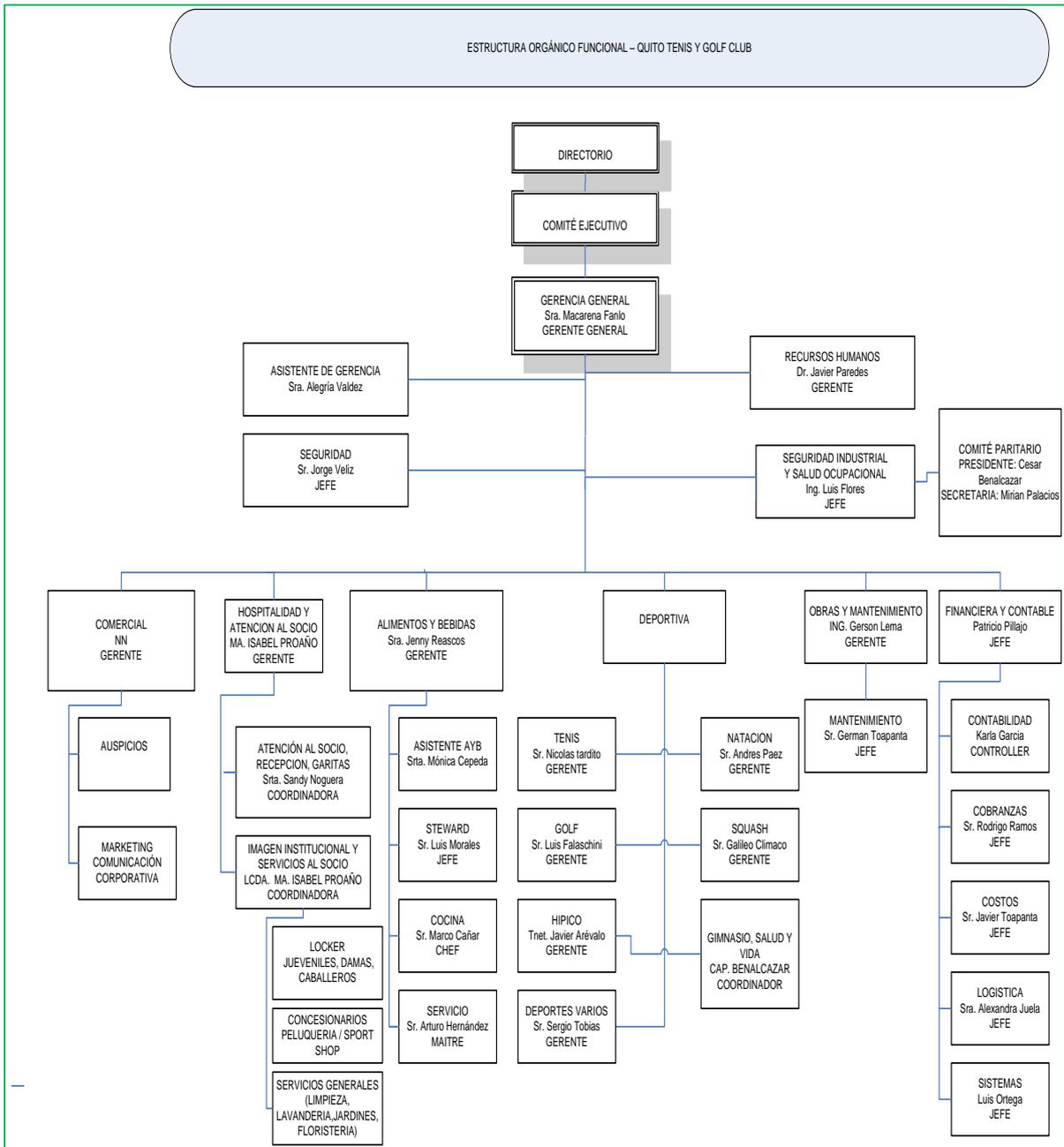
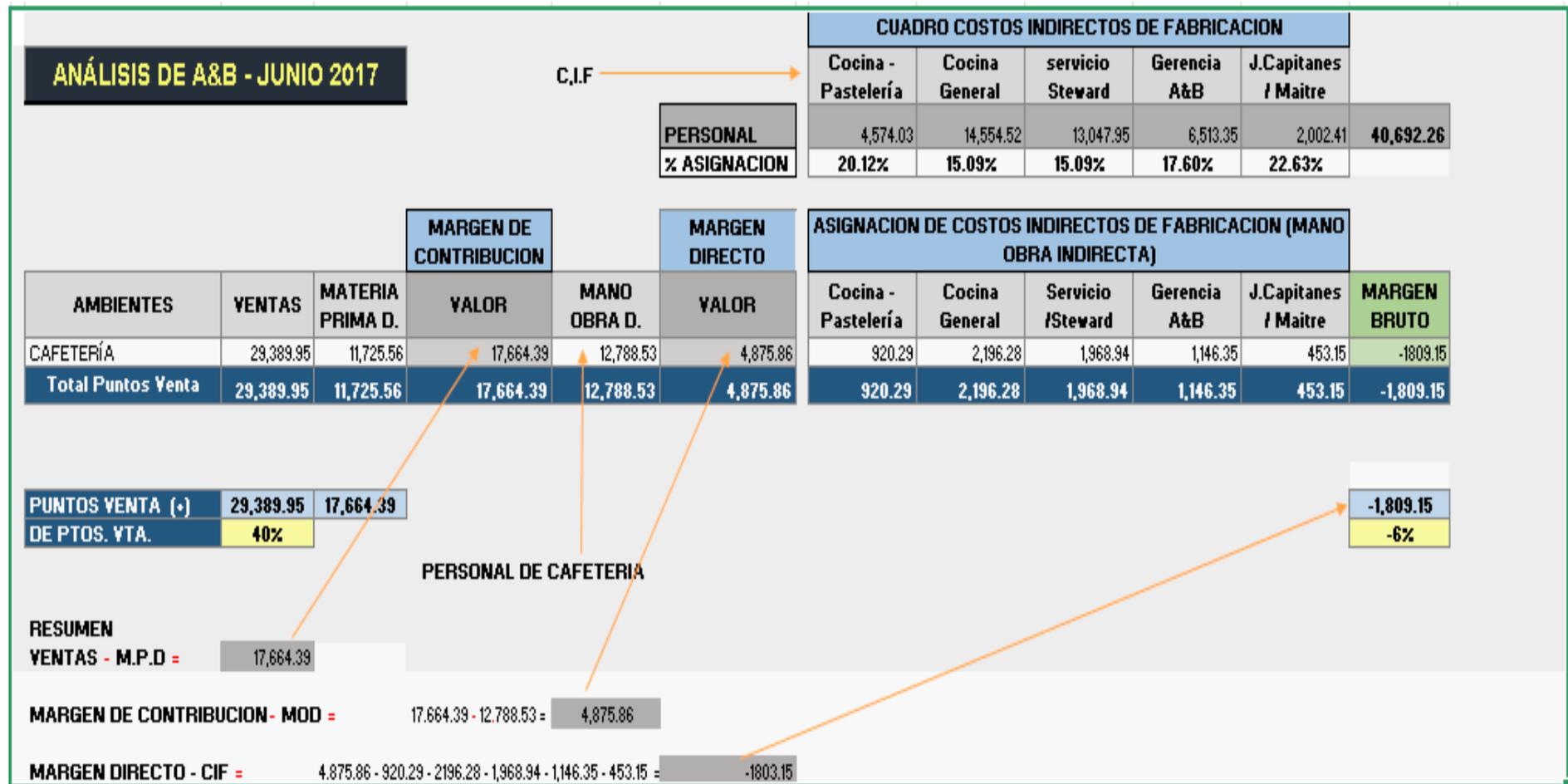


Gráfico 1. Organigrama

Elaborado por: Navarrete Tatiana

3.1.8. Identificación de los costos actuales

Gráfico 2. Asignación de Mano de Obra



Elaborado por: Navarrete Tatiana

3.2. Presentación del sistema de Costeo

3.2.1. Materia prima directa

La materia prima se encuentra identificada en un 100% dentro de esta investigación.

Anexo(3)

3.2.2. Identificación de los valores que se asignaran como mano de obra directa

- **Mano de obra directa:**

En este caso mano de obra se considera al personal que trabaja directamente en el proceso, es decir el personal de cocina que son los encargados directamente del proceso de elaboración de los platos de comida en el restaurante “Cafetería Terra”

A continuación se presenta los valores asignados como mano de obra directa y mano de obra indirecta identificada en la producción de este restaurante.

- **Mano de obra directa**

- Este personal está relacionado directamente con la producción por eso se considera **Mano de obra directa.**

Tabla No. 2. Mano Obra directa personal fijo cocina



Nombre	Departamento	Área	Sueldo	horas extras	aporte patronal	Fondos de reserva	10mo 3er Sueldo	10mo 4to Sueldo	TOTAL
COCINERO 1	COCINA	Cafetería Terra	\$375.00	\$0.00	\$41.81	\$31.24	\$31.25	\$31.25	\$510.55
COCINERO 2	COCINA	Cafetería Terra	\$375.00	\$0.00	\$41.81	\$31.24	\$31.25	\$31.25	\$510.55
COCINERO 3	COCINA	Cafetería Terra	\$375.00	\$0.00	\$41.81	\$31.24	\$31.25	\$31.25	\$510.55
COCINERO 4	COCINA	Cafetería Terra	\$375.00	\$0.00	\$41.81	\$31.24	\$31.25	\$31.25	\$510.55
COCINERO 5	COCINA	Cafetería Terra	\$375.00	\$0.00	\$41.81	\$31.24	\$31.25	\$31.25	\$510.55
COCINERO 6	COCINA	Cafetería Terra	\$375.00	\$0.00	\$41.81	\$31.24	\$31.25	\$31.25	\$510.55
TOTAL MOD			\$2,250.00	\$0.00	\$250.88	\$187.43	\$187.50	\$187.50	\$3,063.30

Elaborado por: Navarrete Tatiana

3.2.3. Costos indirectos de fabricación

Los costos indirectos de fabricación se los asignarán de la siguiente manera:

- **Agua:** Se lo asignó de acuerdo al espacio de este restaurante
- **Luz:** se lo asignó de acuerdo al espacio de este restaurante.
- **Mano de obra indirecta:** se lo asigna al personal que no trabaja directamente en este restaurante pero brindan apoyo para el funcionamiento del mismo, y son los siguiente:
 1. Área de pastelería: Esta área es la encargada de los postres de todos los restaurantes del Quito Tennis y Golf Club y según los análisis internos del departamento de costos del 100% de su trabajo normal el 20.12% brinda apoyo a la cafetería.
 2. Área de Cocina General: Es el personal encargado de la supervisión de los restaurantes, también dan soporte en horas pico para este restaurante y según los análisis del departamento de costos del 100% de su trabajo diario el 15.09% dan apoyo al restaurante cafetería terra.
 3. El personal de servicio: es el que se encarga de la toma y despacho de pedidos para clientes y se encuentra 100% identificado.
 4. Personal de steward: Es el personal que realiza la limpieza de la vajilla y de los restaurantes al terminar su jornada diaria, se lo pudo identificar al 100% cuales son los que prestan servicio en este restaurante.
 5. Personal Capitanes: Es el personal supervisor del restaurante y está identificado en un 100% dentro de este proceso de este restaurante.
 6. Depreciación: se ha identificado la depreciación en un 100% de todos los activos que posee este restaurante.

Los gastos administrativos y de ventas.

Estos gastos no se toman en consideración para el costo de producción total porque forma parte de los gastos de todo el Quito Tennis y Golf Club.

Mano de obra indirecta

- Este personal no se encuentra directamente relacionado con la producción, pero es una parte fundamental en el proceso por eso se considera **Mano de obra indirecta**.

Tabla No. 3. Mano de Obra Indirecta 1 Personal Fijo Servicio



Nombre	Departamento	Área	Sueldo	horas extras	APORTE PATRONAL	Fondos de reserva	10mo 3er Sueldo	10mo 4to Sueldo	TOTAL
SALONERO 1	SERVICIO	Cafetería Terra	\$375.00	\$0.00	\$41.81	\$31.24	\$31.25	\$31.25	\$510.55
SALONERO 2	SERVICIO	Cafetería Terra	\$375.00	\$0.00	\$41.81	\$31.24	\$31.25	\$31.25	\$510.55
SALONERO 3	SERVICIO	Cafetería Terra	\$187.50	\$0.00	\$20.91	\$15.62	\$15.63	\$15.63	\$255.28
SALONERO 4	SERVICIO	Cafetería Terra	\$187.50	\$0.00	\$20.91	\$15.62	\$15.63	\$15.63	\$255.28
TOTAL MOI			\$1,125.00	\$0.00	\$125.44	\$93.71	\$93.75	\$93.75	\$1,531.65

Elaborado por: Navarrete Tatiana

- Este personal brinda soporte fines de semana ya que los comensales aumentan y por ende la producción y despachos también, no se encuentra directamente relacionado con la producción, pero es una parte fundamental en el proceso por eso se considera **Mano de obra indirecta**.

Tabla No. 4. Mano de Obra Indirecta 2 Personal Fines de semana



Nombre	Departamento	Área	Sueldo	horas extras	APORTE PATRONAL	Fondos de reserva	10mo 3er Sueldo	10mo 4to Sueldo	TOTAL
SALONERO FIN DE SEMANA 1	SERVICIO	Cafetería Terra	100	0	11.15	8.33	8.33	8.33	136.15
SALONERO FIN DE SEMANA 2	SERVICIO	Cafetería Terra	100	0	11.15	8.33	8.33	8.33	136.15
SALONERO FIN DE SEMANA 3	SERVICIO	Cafetería Terra	100	0	11.15	8.33	8.33	8.33	136.15
SALONERO FIN DE SEMANA 4	SERVICIO	Cafetería Terra	100	0	11.15	8.33	8.33	8.33	136.15
SALONERO FIN DE SEMANA 5	SERVICIO	Cafetería Terra	100	0	11.15	8.33	8.33	8.33	136.15
SALONERO FIN DE SEMANA 6	SERVICIO	Cafetería Terra	100	0	11.15	8.33	8.33	8.33	136.15
SALONERO FIN DE SEMANA 7	SERVICIO	Cafetería Terra	100	0	11.15	8.33	8.33	8.33	136.15
SALONERO FIN DE SEMANA 8	SERVICIO	Cafetería Terra	100	0	11.15	8.33	8.33	8.33	136.15
SALONERO FIN DE SEMANA 9	SERVICIO	Cafetería Terra	100	0	11.15	8.33	8.33	8.33	136.15
SALONERO FIN DE SEMANA 10	SERVICIO	Cafetería Terra	100	0	11.15	8.33	8.33	8.33	136.15

SALONERO FIN DE SEMANA 11	SERVICIO	Cafetería Terra	100	0	11.15	8.33	8.33	8.33	136.15
SALONERO FIN DE SEMANA 12	SERVICIO	Cafetería Terra	100	0	11.15	8.33	8.33	8.33	136.15
TOTAL MOI			\$1,200.0	\$0.00	\$133.80	\$99.96	\$100.00	\$100.00	\$1,633.76

Elaborado por: Navarrete Tatiana

Tabla No. 5 .Mano de Obra Indirecta 3 personal fin de semana

- Este personal se encarga de la limpieza de la vajilla de este restaurante y, no se encuentra directamente relacionado con la producción, pero es una parte fundamental en el proceso por eso se considera **Mano de obra indirecta**



Nombre	Departamento	Área	Sueldo	horas extras	aporte patronal	Fondos de reserva	10mo 3er Sueldo	10mo 4to Sueldo	TOTAL
LIMPIEZA VAJILLA 1	AYB	STEWARD	375	0	41.8125	31.24	31.25	31.25	510.55
LIMPIEZA VAJILLA 2	AYB	STEWARD	375	0	41.8125	31.24	31.25	31.25	510.55
LIMPIEZA VAJILLA 2	AYB	STEWARD	100	0	11.15	8.33	8.33	8.33	136.15
TOTAL			\$2,550.00	\$0.00	\$284.33	\$212.42	\$212.50	\$212.50	\$1,157.25

PERSONAL SUPERVISOR DEL PROCESO



Nombre	Departamento	Área	Sueldo	horas extras	aporte patronal	Fondos de reserva	10mo 3er Sueldo	10mo 4to Sueldo	TOTAL
CAPITAN SUPERVISOR	AYB	SERVICIO	1200	0	133.8	99.96	100.00	100.00	1633.76
ASISTENTE AYB	AYB	SERVICIO	680	0	75.82	56.64	56.67	56.67	925.80
MAITRE	AYB	SERVICIO	600	0	89.2	66.64	66.67	66.67	846.74
TOTAL			\$2,680.00	\$0.00	\$677.92	\$506.46	\$506.67	\$506.67	\$3,648.73

Elaborado por: Navarrete Tatiana

- **Propiedad Planta y Equipo**

- En este caso se toma como costos indirectos de fabricación a la propiedad planta y equipo de este restaurante, descontando su respectiva depreciación.

Tabla No. 6. Costos Indirectos de Fabricación



G.Activo	F.adquisicion	F.Depr	Descripción	Cantidad	C.Unitario	C.Total	Costo año inicial	valor residual	Dep.Acum total	Valor contable libros
Muebles y Enseres	27-may.-04	30-sep-13	sillas de madera	160	174	27840	174	0	174	0
Muebles y Enseres	11-sep-08	30-jun-17	sillas de madera para bb	9	148	1332	148	0	148	0
Muebles y Enseres	26-may-04	28-ene-11	mesas cuadradas de madera	39	151	5889	151	0	151	0
Equipo de computación	29-ene-08	28-ene-11	Impresora Epson parale	1	1314	1314	1314	0	1314	0
Equipo de computación	29-ene-08	28-ene-11	Impresora Epson	1	297	297	297	0	297	0
Equipo de computación	22-oct-08	21-oct-11	Pantalla registradora	2	592	1184	592	0	592	0

Equipo de Cocina	26-may-04	30-dic-99	Refrigerador # 11 6 puertas	1	1503	1503	1503	0	1503	0
Equipo de Cocina	26-may-04	30-dic-99	Refrigeradora # 14	4	1.503	6012	1.503	0	1.503	0
Muebles y Enseres	26-may-04	31-oct-00	Soporte	1	600	600	600	0	600	0
Equipo de Cocina	26-may-04	11-mar-01	Congelador challenger	1	2000	2000	2000	0	2000	0
Muebles y Enseres	26-may-04	30-abr-01	Mesón	1	600	600	600	0	600	0
Muebles y Enseres	26-may-04	30-abr-01	Mesa	1	600	600	600	0	600	0
Muebles y Enseres	26-may-04	31-mar-02	Mesa Auxiliar	2	131,73	263,46	131,73	0	131,73	0
Equipo de Cocina	26-may-04	11-mar-03	refrigerador vertical # 47	1	100	100	100	0	100	0
Muebles y Enseres	26-may-04	31-mar-03	plancha	1	1800	1800	1800	0	1800	0
Muebles y Enseres	26-may-04	31-ene-05	mesa auxiliar	1	131,73	131,73	131,73	0	131,73	0
Muebles y Enseres	26-may-04	31-ene-05	Mesa	1	75	75	75	0	75	0

Equipo de Cocina	26-may-04	13-feb-05	cafetera american	1	3500	3500	3500	0	3500	0
Equipo Electrónico	26-may-04	30-dic-05	balanza tettler toledo	1	400	400	400	0	400	0
Muebles y Enseres	26-may-04	31-ene-07	mesa auxiliar	1	131,73	131,73	131,73	0	131,73	0
Equipo de Cocina	26-may-04	8-jul-08	microondas industrial	1	1381,7	1381,7	1381,7	0	1381,7	0
Equipo de Cocina	26-may-04	8-jul-08	refrigerador # 15	1	1461,92	1461,92	1461,92	0	1461,92	0
Muebles y Enseres	26-may-04	31-may-10	mesa grande	1	409,36	409,36	409,36	0	409,36	0
Equipo de Cocina	26-may-04	5-mar-12	Licuadaora	1	1809,77	1809,77	1809,77	0	1809,77	0
Equipo de Cocina	26-may-04	27-feb-13	baño maría	1	1482,96	1482,96	1482,96	0	1482,96	0
Equipo de Cocina	26-may-04	27-feb.-13	lámpara calentador	1	284,23	284,23	284,23	0	284,23	0
Equipo de Cocina	26-may-04	12-mar-13	extractor de olores	1	2240	2240	2240	0	2240	0
Equipo de Cocina	26-may-04	18-jun-13	extractor de jugos	1	199	199	199	0	199	0

Equipo de Cocina	26-may-04	30-jun-13	refrigerador # 18	1	6966,4	6966,4	6966,4	0	6966,4	0
Equipo de Cocina	15-sep-05	14-sep-15	cocina industrial	1	4390,4	4390,4	4390,4	0	4390,4	0
Equipo de Cocina	15-sep-05	14-sep-15	baño maría	1	4648	4648	4648	0	4648	0
Equipo de Cocina	15-sep-05	14-sep-15	parrilla / grill	1	5264	5264	5264	0	5264	0
Equipo de Cocina	15-sep-05	14-sep-15	Mesa	1	1769,6	1769,6	1769,6	0	1769,6	0
Equipo de Cocina	15-sep-05	14-sep-15	Frio jugos # 13 con percha	1	1293,6	1293,6	1293,6	0	1293,6	0
Equipo de Cocina	15-sep-05	14-sep-15	frio legumbres # 12	1	2424,8	2424,8	2424,8	0	2424,8	0
Equipo de Cocina	15-sep-05	14-sep-15	Lavabo	1	1232	1232	1232	0	1232	0
Equipo de Cocina	16-may-06	15-may-16	Sanduchera	1	1416,06	1416,06	1416,06	0	1416,06	0
Muebles y Enseres	1-sep-07	30-jun-17	Repisa	1	4266,35	4266,35	4266,35	0	4195,36	70,99
Equipo de Cocina	19-feb-08	30-jun-17	Freidora	1	2196,8	2196,8	2196,8	0	2057,57	139,23

Equipo de Cocina	30-nov-09	30-jun-17	salamandra gratinadora	1	2612,7	2612,7	2612,7	0	1982,42	630,28
Equipo de Cocina	30-nov-09	30-jun-17	Refrigerador	1	4070	4070	4070	0	3088,2	981,8
Equipo de Cocina	1-sep-10	30-jun-17	Mesa	1	580	580	580	0	396,37	183,63
Muebles y Enseres	28-sep-10	30-jun-17	Repisa	1	190	190	190	0	128,43	61,57
Equipo de Cocina	5-ago-11	30-jun-17	Microondas acero100w	1	725,72	725,72	725,72	0	428,78	296,94
Equipo de Cocina	14-oct-11	30-jun-17	Microondas acero100w	1	725,71	725,71	725,71	0	414,86	310,85
Equipo de Cocina	24-feb-14	30-jun-17	Congelador horizontal acero inox	1	2600	2600	2600	0	871,55	1728,45
Equipo de Cocina	25-mar-14	30-jun-17	Power juice cl-003ap	1	177,68	177,68	177,68	0	58,15	119,53
Equipo de Cocina	14-sep.-15	30-jun.-17	lavabo industrial	1	600	600	600	0	107,92	492,08
TOTAL					73.666,86	113.487,59	73.666,86	0	68.651,51	5.015,35

Elaborado por: Navarrete Tatiana

Tabla No. 7. Costo Indirectos Fabricación 1

COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN				
SERVICIOS	CASA CLUB		RESTAURANTE TERRA	
	MENSUAL	ANUAL	MENSUAL PROPORCIONAL	ANUAL PROPORCIONAL
Agua	\$ 1,284.92	\$ 15,419.04	\$ 128.49	\$ 1,541.88
Luz	\$ 20,859.71	\$ 250,316.57	\$ 2,085.97	\$ 25,031.66
Mano de obra indirecta	Personal de servicio		\$ 3,165.41	\$ 37,984.92
	Personal de steward		\$ 1.157.25	\$ 23,624.40
	Capitanes A&B		\$ 3.406.30	\$ 19,196.76
	Área Pastelería		\$ 920.29	\$ 11,042.28
	Cocina General		\$ 2,928.37	\$ 26,352.24
	Depreciación de Prop. Planta y Eq.		\$ 5.015,35	\$5.015,35
TOTAL	\$ 22,144.63	\$ 265,735.61	\$ 18,807.43	\$ 123,215.95

Elaborado por: Navarrete Tatiana.

3.2.4. Calcular los datos identificados como mano de obra y costos indirectos de fabricación.

Cálculos:

Mano de Obra Directa = \$3,063.30

Costos Indirectos Fabricación = \$18,807.43

3.2.5. Medir los tiempos de elaboración del plato y el despacho hacia el cliente.

Tabla No. 8. Tiempo de platos “Restaurante Terra”



TIEMPO DE PLATOS RESTAURANTE TERRA		
NOMBRE DEL PLATO	TIEMPO DE PREPARACION	EN MINUTOS
CEVICHE DE CORVINA	3	MINUTOS
CEVICHE DE CAMARÓN	3	MINUTOS
SANCOCHO SERRANO	10	MINUTOS
CONSOMÉ DE RES	10	MINUTOS
SPAGUETTI PESTO	15	MINUTOS
SPAGUETTI BOLOÑESA	5	MINUTOS
SPAGUETTI ALFREDO	5	MINUTOS
LASAÑA A LA BOLOGNESA	10	MINUTOS
LOMO MENESTRA	15	MINUTOS
MILANESA NAPOLITANA	10	MINUTOS
MEDIO POLLO	20	MINUTOS
CHURRASCO QUITEÑO	7	MINUTOS
BABY POLLO	20	MINUTOS
BABY LOMO	20	MINUTOS

Elaborado por: Navarrete Tatiana

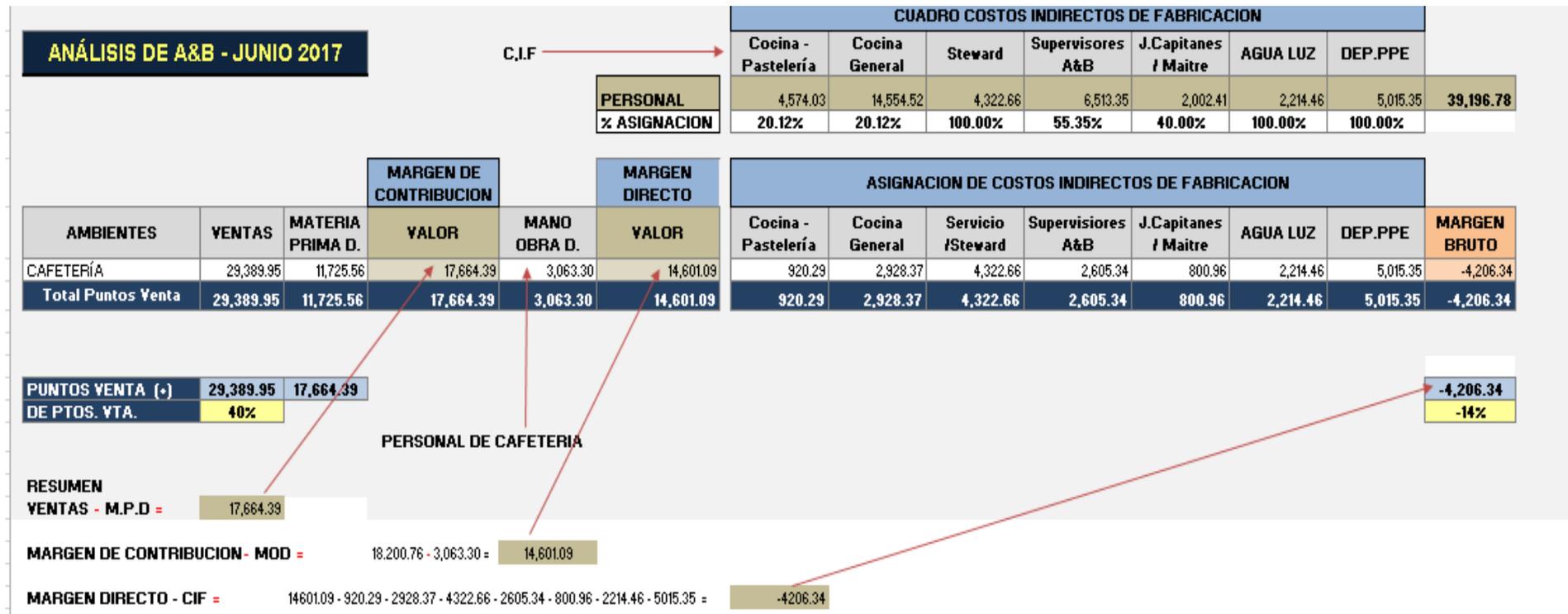
4. Asignación de mano de obra directa y costos indirectos de fabricación a cada plato presentado por grupo.

Tabla No. 9. Asignación de MOD Y CIF



QUITO TENIS Y GOLF CLUB ASIGNACIÓN MOD Y CIF COMESTIBLES POR GRUPO JUNIO 2017									
AMBIENTE		CAFETERIA		MATERIA PRIMA	COSTOS DE PERSONAL			COSTO CIF	
AÑO		2017		11,725.56	3,063.30			18,807.43	
CLASE DE PLATOS	Cantidad	Venta U\$	\$ Costo M.P	% ASIG	\$ MOD	GRUPO X TIEMPO (MINUTOS)	% ASIG	CIF	GRUPO X TIEMPO (MINUTOS)
PLATO_F	1,047	11842.33	4724.67	40.29%	1234.32	576.00	40.29%	7578.23	576.00
ENTRADA	1,279	4368.92	1743.04	14.87%	455.37	212.50	14.87%	2795.79	212.50
SNACKS	792	3310.10	1320.61	11.26%	345.01	161.00	11.26%	2118.22	161.00
JUG_POST	1,779	4790.39	1911.20	16.30%	499.3	233.00	16.30%	3065.50	233.00
DESAYUN	1,044	2970.86	1185.27	10.11%	309.65	144.50	10.11%	1901.14	144.50
SOP_CREM	243	1480.29	590.58	5.04%	154.29	72.00	5.04%	947.28	72.00
EXTRAS	402	627.07	250.18	2.13%	65.36	30.50	2.13%	401.28	30.50
Total general	6,586	29,389.95	11,725.56	100.00%	3,063.30	1,429.50	100.00%	18,807.43	1,429.50
RESUMEN:									
ASIGNACION DE % ENVASE AL TIEMPO MOD		$576 / 1429.50 = 0.4029 \cdot 100 = 40.29\%$ $3063.30 \cdot 40.29\% = 1234.32$							
ASIGNACION DE % ENVASE AL TIEMPO CIF		$576 / 1429.50 = 0.4029 \cdot 100 = 40.29\%$ $18,807.43 \cdot 40.29\% = 7,578.23$							

Tabla No. 10. Presentación de los costos de producción investigados



Elaborado por: Navarrete Tatiana

5. Una vez identificados los valores de Mano de Obra y CIF, incrementar dichos valores en la receta estándar que tiene la empresa actualmente.

Tabla No. 11. Camarones Apanados / Receta Estándar

CAMARONES APANADOS



QUITO TENIS Y GOLF CLUB
DEPARTAMENTO DE COSTOS



CODIGO
3511002
CLASIFICACION
PP

RECETA.ESTANDAR

CODIGO	INGREDIENTES	UM	PESO NETO	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
1610008	Camarón pelado	KG	0.188	0.0103	1.90
2100027	miga de pan	KG	0.030	0.01	0.03
1530001	Huevos	UND	1.000	0.117	0.12
1510004	Leche	LT	0.030	0.07	0.21
1130005	harina castilla	KG	0.030	0.07	0.21
1110026	Sal	KG	0.001	0.03	0.03
1110023	pimienta polvo	KG	0.001	0.19	0.19
2320087	papas fritas	POR	1.000	2.6	2.60
2320086	porcion.legumbres	UND	1.000	0.35	0.35
2300020	salsa tártara	LT	0.064	0.10	0.60
	Mano de Obra	h.ho	0.68	0.68	0.68
	Costos indirectos de fabricación	h. mq	0.68	0.68	0.68
COSTO UNITARIO DEL PLATO		KG	5.00		
COSTO TOTAL DEL PLATO		KG	7.60		

Elaborado por: Navarrete Tatiana

CÁLCULOS:

- **Costo de Producción:** Materia Prima + Mano de Obra + Costos Indirectos de Fabricación

Cálculos:

Mano de Obra: tiempo de elaboración **dividido** cantidad platos vendidos **igual** minutos por cada plato, cada minuto es \$1.23 ctvs., multiplicado por cada minutos da el valor de mano de obra.

$$\text{MOD} = 576 / 1047 = 0.55 \text{ minutos}$$

$$0.55 \times 1.23 = \mathbf{0.68}$$

Costos Indirectos de Fabricación: tiempo de elaboración **dividido** cantidad platos vendidos **igual** minutos por cada plato, cada minuto es \$1.23 ctvs., multiplicado por cada minuto nos da el valor de mano de obra.

$$\text{CIF} = 576 / 1047 = 0.55 \text{ minutos}$$

$$0.55 \times 1.23 = \mathbf{0.68}$$

Plato: Camarones apanados

$$\text{CPR} = \text{MPD} + \text{MOD} + \text{CIF}$$

$$\text{CPR} = 5.00 + 0.68 + 0.68$$

$$\text{CPR} = \$6.36$$

- **Para determinar el precio de venta,** se aplicara la siguiente formula.

$$\text{Precio de venta} = \text{costos de producción} + \% \text{ utilidad}$$

$$\text{Precio de venta} = 6.36 * 45\%$$

$$\text{Precio de venta} = 5.26 + 2.86 = 8.12$$

- **El factor de rendimiento** se lo calculará en base al peso o volumen de la compra, con este indicador también se puede identificar la merma de cada producto ya que el resultado se lo determina por diferencia.

Ejemplo: 70.30 kilos de camarón

$$\begin{array}{r} \text{Peso bruto } 70.30 \\ \text{Peso neto } - 40.60 \\ \hline 29.70 \end{array} \Rightarrow \text{merma}$$

$$\begin{array}{r} \text{Merma } \frac{29.70}{70.30} \times 100 = 42\% \\ \text{Peso bruto } 70.30 \end{array}$$

$$\begin{array}{r} \text{Peso neto } \frac{40.60}{70.30} \times 100 = 58\% \\ \text{Peso bruto } 70.30 \end{array} \Downarrow$$

Factor de rendimiento

7. Valoración de la Propuesta

La valoración de la propuesta se lo hizo mediante el criterio de usuarios los cuales manifestaron lo siguiente:

- La identificación de los costos de producción presentados nos ayudara a conocer el costo real de producción con el cual podemos identificar cuáles son los costos de mayor importancia para cualquier análisis de rendimiento para la empresa.
- También nos ayuda a conocer la utilidad que obtenemos por cada producto producido y conocer si el margen de contribución asignado por la empresa ayuda a cubrir los gastos de producción en la elaboración de los platos de comida.
- La investigación obtenida es de gran ayuda para la toma de decisiones de la gerencia.

CAPÍTULO IV

4.1. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

4.1.1. CONCLUSIONES

- En la presente investigación se diagnosticó el estado actual de los elementos de producción para poder identificar cuáles de estos elementos no se estaban tomando en cuenta en la elaboración de los platos y poder identificarlos para obtener valores reales de la producción.
- Considerando la presente investigación y de acuerdo a los resultados obtenidos hemos identificado los valores de materia prima, mano de obra y costos indirectos de fabricación, con los cuales vemos que es factible y necesario la implementación de estos valores en el sistema contable de la Empresa, con lo cual permitirá la optimizar sus recursos, a través de la aplicación correcta de estos.
- Los costos juegan un papel importante en el proceso de toma de decisiones, y a través de esta investigación y de la aplicación en el sistema contable, permitirá a la empresa mantenerse en marcha, ya que dispondría de información suficiente para poder cumplir con los objetivos.
- Finalizando la presente investigación ya considerando todos los elementos del costo de producción tenemos como resultado un margen bruto en negativo, esto nos indica que los costos de producción son mayores a nuestro ingreso y por ende tenemos una pérdida considerable.

4.1.2. RECOMENDACIONES

- Es indispensable conocer los costos unitarios de los diferentes procesos que conforman una empresa, de esta manera se podrán medir las utilidades de cada uno de ellos, esta información nos ayudara a poner atención en las áreas potenciales para reducir los costos.
- Es fundamental continuar analizando los diferentes componentes del costo de producción para que la empresa cuente con enfoque profesional y con la aplicación de una serie de herramientas para el aumento de la productividad.
- Es necesario aplicar los datos obtenidos y seguir trabajando en ello para conocer los factores que se podrían seguir identificando como parte del proceso de producción y así seguir obteniendo datos reales de los costos invertidos en la producción de la empresa.
- Es importante que la empresa haga una revisión de la política de precios, para poder cubrir sus costos y así obtener un punto de equilibrio entre sus costos y gastos de producción.

4.1.3. BIBLIOGRAFÍA

- Barazarte, R. (1998). La contabilidad y sus enfoques
- Berrío Guzmán, D., & Castrillón Cifuentes, J. (2008). Costos para gerenciar organizaciones manufactureras, comerciales y de servicio, 2da Edición. Ediciones Uninorte .
- Bustamante. (1992). fines de la contabilidad en las empresas
- Dominguez, & Martin. (1995). *Ciclos de la contabilidad de costos y libros .EMPRESARIOS, X. C. P.*
- Eco. Sarmiento, R. (2005). *Contabilidad de Costos*. Editorial Voluntad.
- Farland, M. (1996). Enfoques de la contabilidad
- García, & Jordà. (s.f.). La Importancia de la contabilidad
- Giovanny, G. (2002). *Historia de los costos en contabilidad*. Recuperado de <https://www.gestiopolis.com/historia-costos-contabilidad/>.
- Gómez, G. (2001). *Contabilidad de costos: conceptos, importancia y clasificación*. Obtenido de <https://www.gestiopolis.com/contabilidad-de-costos/>
- Hornngren, Foster, & Srikant. (s.f.).
- Kokemuller, N., & Koster, I. (2017). *¿Qué significa el término margen de utilidad?* Obtenido de laVoz de Houston: <http://pyme.lavoztx.com/qu-significa-el-trmino-margen-de-utilidad-12608.html>
- La Torre, Y. (1999). Contabilidad para no contadores
- Label, & Wayne y otros. (2016). *Contabilidad para no contadores, 2da edición*. ECOE Ediciones.
- Méndez, J. (1998). La contabilidad de costos

Paredes. (1996).Clasificacion de la contabilidad de costos

Pastrana Pastrana, J. A. (2017). *Contabilidad de Costos*. Obtenido de <http://www.monografias.com/trabajos93/modulo-contabilidad-costos/modulo-contabilidad-costos.shtml#ixzz4jifox8xZ>, 1.

Pastrana, P. (2017). Obtenido de <http://www.monografias.com/trabajos93/modulo-contabilidad-costos/modulo-contabilidad-costos.shtml>

Raziel Peralta. (2013). *Guía rápida para entender qué es la receta estándar, Claustromía*. Obtenido de Revista gastronómica digital, Universidad del Claustro de Sor Juana, México, D.F.:
<http://elclauastro.edu.mx/claustromia/index.php/investigacion/111-guia-rapida-para-entender-que-es-la-receta-estandar>

Scribd. (2017). *Hoja de Costos*. Obtenido de <https://es.scribd.com/doc/100574204/HOJA-DE-COSTOS>

Terry. (1986).Los costos en el mundo empresarial

ANEXOS

Anexo N° 1. MODELO ENTREVISTA – QUITO TENIS Y GOLF CLUB



**Universidad
Israel**



MODELO ENTREVISTA – QUITO TENIS Y GOLF CLUB

1. ¿Cuáles son los procedimientos operativos que realiza su personal para la preparación de los platos de la carta del Restaurante “Terra”? enumere el orden.
2. ¿Cómo valora usted los precios de los platos?
3. ¿Cómo planifica la distribución de la mano de obra en el Restaurante “Terra”?
4. ¿Qué control realiza usted en tema de merma y desperdicio de la materia prima?
5. ¿Cómo evalúa la satisfacción al socio?
Devolución de plato
Buzón de sugerencias
Otro Cual? _____
6. ¿Con que frecuencia realiza usted la reposición de su inventario?
7. ¿Cuáles son los productos que usted considera que son de tipo “A” o principales en el Restaurante “Terra”?

CRONOGRAMAS DE ACTIVIDADES

TEMA :DETERMINACIÓN DE LOS COSTOS DE PRODUCCION, EN LA ELABORACION DE PLATOS EN LOS RESTAURANTES DEL QUITO TENIS Y GOLF CLUB

N°	ETAPAS	MES SEMANAS	ABRIL				MAYO				JUNIO				JULIO				JULIO			
			1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
1	Solicitar Información al departamento de recursos humanos del personal encargado de los restaurantes (cocineros y saloneiros)																					
2	Clasificar el personal de acuerdo a los diferentes restaurantes en los que trabajan																					
3	Determinar cuánto es el gasto de mano de obra del personal de cada restaurante																					
4	Prorratear el costo de la mano de obra para cada platos que se producen en cada restaurante																					
5	Incrementar el valor Calculado por mano de Obra a cada plato Producido																					
6	Incluir el costo determinado por mano de Obra en la receta estándar de cada plato																					
7	Sumar el costo calculado por mano de Obra + la Materia Prima Utilizada para determinar el costo total de producción por plato																					
8	Subirlos valores es el sistema de Pruebas para ver la utilidad neta de cada plato																					

Anexo N° 2. CRONOGRAMAS DE ACTIVIDADES

Elaborado por: Navarrete Tatiana

Anexo N° 3. Productos que se consideran como materia prima en el “Restaurante Terra”

Los productos que se consideran como materia prima en el restaurante Terra, son los siguientes:

CÓD	DESCRIPCIÓN	UM	COSTO UNIT
1100001	Aceite light	LT	2.42
1100002	Aceite caneca	LT	1.3
1100003	Aceite de ajonjolí	LT	17.432
1100004	Aceite de oliva	LT	7.37
1100005	Aceite de oliva extra virgen	LT	8.835
1100006	Aceite de trufa blanca	LT	56.978
1100009	(deshabilitado)Aceite aerosol fco	UND	6
1100010	Aceite - Achiote la favorita	LT	2.81
1101001	Azúcar normal	KG	0.83
1101003	Azúcar dietética (100 und)	PQT	2.969
1101004	Azúcar morena	KG	2.266
1101005	Azúcar pulverizada	KG	1.99
1101006	Panela	KG	1.296
1102002	Café molido (pasar)	KG	10.71
1102003	Café en grano	KG	10.71
1102004	(deshabilitado)Aceite girasol	LT	0
1102005	Café instant. Nescafe	KG	30.25
1102007	Café cappuccino	KG	23.28
1102008	Café mokaccino	KG	21.36
1103003	Chocolate negro nestle semiamargo	KG	6.81
1103004	Chocolate moneda	KG	3.99
1103010	Grajeas de chocolate	KG	17.029
1104001	Mermelada gl varios sabores	KG	1.946
1104003	Mermelada de aji	KG	7.876
1104006	Mermelada frasco (bares)	KG	3.448
1105001	Salsa china	LT	2.342
1105006	Salsa de tomate gl	LT	1.292
1105007	Salsa de tomate frc	KG	3.17
1105008	Salsa inglesa	LT	3.72
1105010	Salsa soya kikkoman	LT	3.44

1120006	Arroz oriental	KG	2.94
1120007	Arroz colombiano precocido	KG	2
1121002	Canguil	KG	1
1121005	Chulpi	KG	2.429
1121007	Garbanzo	KG	2.882
1121008	Lenteja	KG	1.725

1105012	Salsa de chile sriracha	LT	22.976
1105013	Salsa tabasco frc (verde y rojo)	LT	48
1105014	Salsa teriyaki	LT	7.86
1105015	Pasta tomate	LT	2.076
1105017	Mayonesa	LT	2
1105018	Mostaza	LT	1.87
1105019	Mostaza dijon (con semilla y sin semilla)	LT	20.748
1105020	Mantequilla de maní	KG	18.373
1105021	Humo liquido	LT	9.983
1105023	Pasta tahini	KG	21.944
1105024	Pasta ají amarillo	KG	19.704
1105034	Salsa soya kikkoman light	LT	6.09
1106001	Vinagre balsámico	LT	6.67
1106003	Vinagre blanco	LT	0.5
1106008	Vinagre de jerez	LT	20.388
1106010	Vinagre de vino tinto	LT	5.696
1107001	Aceituna con pimiento	KG	3.59
1107002	Aceituna negra con pepa	KG	6.215
1107004	Alcaparras	KG	9.6
1107006	Aceituna negra sin pepa	KG	9.67
1107007	Cebollitas en vinagre	KG	7.932
1107014	Leche de coco lata	KG	6.709
1107015	Alcachofas enteras	KG	5.671
1107016	Durazno en lata	KG	3.68
1107018	Esparragos blancos lata	KG	6.8
1107020	Jalapeños en vinagre	KG	3.446
1107023	Jugo naranja tampico	LT	0.769
1107024	Jugo tomate v-8	LT	8.97
1107026	Leche evaporada	KG	4.95
1107028	Miel de abeja	KG	4.5

1152008	Glucosa	KG	1.529
1152010	Lady fruit (brillo gel)	KG	6.8
1152011	Levadura 500gr	KG	4.72
1152013	S – 500	KG	8.08
1152015	Polvo de hornear	KG	3.619
1152016	Toupan funda 1 kg	KG	7.44

1121009	Maíz	KG	2.33
1121014	Quinua	KG	3.38
1121019	Quinua roja-negra	KG	14.093
1130005	Harina de castilla	KG	0.718
1130012	Harina integral	KG	0.74
1130013	Harina integral salvado	KG	4
1130015	Maicena	KG	1.672
1130017	Sémola	KG	1.667
1130018	Tapioca	KG	6.221
1130020	Harina tempura	KG	2.415
1131001	Avena	KG	0.72
1131003	Granola	KG	13.165
1131004	MUESLI	KG	11.012
1140003	Fusilli barilla	KG	3.835
1140005	Pasta lasagna	KG	3.676
1140006	Penne rigate	KG	3.776
1141004	Tallarín de arroz	KG	8.446
1141005	Tallarín fetuchine	KG	2.729
1141009	Spaguetti barilla n.5	KG	4.785
1150008	Esencia de vainilla	LT	5.666
1150009	Esencia yemo	LT	8.333
1151001	Cremapan / Marva (tipo costa)	KG	1.63
1151003	Mantepan / Manteca Especial C	KG	1.48
1152006	Color caramelo	LT	10.481
1410006	Jamón de pavo (pechuga)	KG	16.543
1410008	Jamón serrano deshuesado	KG	34.024
1420003	Salchicha desayuno	KG	7.378
1420004	SALCHICHA DE TERNERA OLMAS	KG	7.35
1420005	Salchicha frankfurt	KG	5.5
1420006	Salchicha de pollo (4002)	KG	5.615
1420018	Salchicha argentina (especial)	KG	9.771
1430001	Tocino	KG	10.044
1430006	Roast beet (gourmant)	KG	20.611
1430010	Carne ahumada	KG	20
1430014	Salami ahumado	KG	15.41
1500006	QUESO CAMEMBERT 250 GR.	KG	13.56
1500009	Queso cheddar laminado (deshabilitado) Queso suizo laminado 340gr	KG	9.902
1500010	Queso fresco	KG	12.667
1500016	Queso fresco	KG	5.522
1500017	QUESO GOUDA 300 GR.	KG	11.503
1500018	Queso gruyere	KG	15.243
1500019	Queso emmentaler	KG	15.893
1500020	Queso holandés	KG	7.265
1500023	QUESO MOZARELLA	KG	7.428
1500024	Queso parmesano	KG	14.501

1152023	Delipaste vainilla	KG	15.886
1152077	Dextrosa (deshidratador)	KG	1.04
1152090	Estabilizante neutro (pregel)	KG	21.588
1200002	Pollo limpio deshuesado (supremas,medios,lomitos,muslos)	KG	3.851
1200003	Alitas de pollo materia prima	KG	2.629
1200007	Hueso y grasa de pollo	KG	2.603
1200014	Nuggets de pollo	KG	7.567
1220001	Pavos enteros	KG	4.41
1311001	Lomo fino de ternera	KG	12.7
1320002	Lomo FALDA res limpio	KG	11.25
1320003	Lomo fino de res (sin limpiar)	KG	12.632
1320004	Lomo FINO de res limpio	KG	13.262
1320006	Lomo fino (puntas)	KG	13.259
1321001	Bife angosto nacional	KG	9.712
1322007	Carne molida especial	KG	6.004
1324001	Hueso carnudo de res	KG	2.786
1324007	Hueso de res y grasa	KG	2.5
1331001	Cerdo entero	KG	5.3
1332004	Chuletero	KG	6.078
1332005	Chuleta ahumada cerdo	KG	13.042
1333003	Grasa de cerdo	KG	5.762
1400001	Chorizo español	KG	6.25
1400003	Chorizo ambateño	KG	5
1410003	Jamón de pierna	KG	7.686
1510007	LECHE SEMIDESCREMADA CARTON	LT	1.245
1510008	Crema chantypak	LT	4.35
1520004	Helado pingüino clásico	LT	2.667
1520005	Helado pingüino especial (mora y varios)	LT	4.857
1520006	Manjar de leche	LT	3.25
1520007	Mantequilla	KG	4.414
1520008	Yogurt natural	LT	2.3
1520009	Yogurt vaso 150 ml	UND	0.559
1520010	Yogurt dietético (con splenda)	LT	2.561
1530001	Huevos	UND	0.119
1600001	Filete de corvina	KG	16.053
1600007	Filete de salmón plancha	KG	16.696
1600012	Filete de atún rojo (sushi)	KG	17.5
1600014	Filete de pez espada	KG	10.8
1600016	Filete de trucha ahumada	KG	17.504
1601009	Mero entero	KG	9.5
1602001	Filete de Atún Rojo (eventos)	KG	15.193
1602002	Huesos de pescado	KG	1.523
1602004	Tinta de calamar	KG	158.997
1610003	Calamares	KG	7.696
1610006	Camarón cocido	KG	12.417

1500025	Queso pizza	KG	6.945
1500026	Queso provolone	KG	10
1500029	Queso ricota 450gr	KG	4.636
1500030	Queso tierno / maduro	KG	4.5
1500033	Queso crema sin sal	KG	4.333
1510001	Crema agria	LT	5.25
1510002	Crema de leche	LT	2.957
1510004	Leche	LT	0.7
1510005	LECHE ENTERA DE CARTON	LT	1.12
1610046	Filete de Merito	KG	5.06
1610060	Kanikama KIBUM	KG	15.62
1610066	Lechuga marina	KG	25
1700009	Duraznos	KG	3.2
1700010	Frambuesa	KG	12.513
1700013	Frutillas	KG	2.5
1700017	Guayaba	KG	1.947
1700019	Kiwi	KG	3.038
1700020	Limas	KG	2.357
1700022	Limon sutil	KG	1.449
1700024	Mango	KG	2.773
1700025	Fruta China	KG	4.494
1700026	Manzana verde	KG	2.498
1700027	Manzanas	KG	2.4
1700028	Maqueños	KG	0.643
1700030	Melón	KG	1.255
1700034	Naranja	KG	0.61
1700036	Naranja	KG	1.95
1700039	Papaya	KG	1.099
1700043	Piña	KG	1
1700045	Pitahaya	KG	4.298
1700046	Plátano maduro	KG	0.65
1700047	Plátano verde	KG	0.608
1700048	Plátanos	KG	0.661
1700049	Sandía	KG	0.761
1700054	Tunas	KG	2.4
1700055	Uvas negras/rojas	KG	4.324
1700056	Uvas verdes	KG	5.032
1700058	Limón meyer	KG	0.763
1700059	Tomate de árbol	KG	1.3
1800049	Espárragos verdes	KG	4.03
1800051	Espinaca	KG	1.069
1800052	Espinaca italiana	KG	1.55
1800056	Frejol tierno	KG	3.437
1800057	Jengibre	KG	2.6
1800059	Hierbas aromáticas (cedron, luiza, romero, hierba buena)	KG	2.805

1610007	Camarón con cascara	KG	12.21
1610008	Camarón pelado	KG	10.099
1610018	Concha con cascara	KG	5.536
1610019	Concha sacada	KG	14.402
1610029	Pangora americana (surimi) 1.14kg	KG	9.13
1610031	Pangora limpia (pinzas y carne)	KG	25.78
1610032	Pinzas de cangrejo	KG	33.266
1610035	Pulpo cocido	KG	17.889
1610044	Camaron con cola	KG	10.34
1700060	Mora	KG	2.624
1710001	Pulpa de frutas varias	KG	1.688
1710003	Tomate de árbol congelado	KG	1.37
1710004	Naranja congelada	KG	2.806
1800003	Aguacate	KG	2.25
1800004	Chochos pelados	KG	4.495
1800005	Ají	KG	1.25
1800006	Ají (especial)	KG	9.017
1800007	Ajo	KG	4.484
1800008	Albahaca	KG	3.894
1800012	Apio	KG	0.772
1800016	Berenjenas	KG	1.429
1800018	Brócoli	KG	0.76
1800022	Camote	KG	1.248
1800024	Cebolla blanca	KG	1.2
1800026	Cebolla paiteña	KG	1.301
1800027	Cebolla perla	KG	1.102
1800028	Cebolla puerro	KG	2.222
1800029	Cebollín	KG	9.001
1800030	Champiñones frescos	KG	5.901
1800032	Champiñones portobelo	KG	7.544
1800033	Chochos	KG	2.305
1800034	Choclo desgranado	KG	2.4
1800035	Choclo entero	KG	1.427
1800037	Cilantro	KG	1.101
1800038	Col blanca	KG	0.67
1800043	Coliflor	KG	0.8
1800045	Corazón de alcachofa	KG	12.253
1800046	Croquetas de yuca	KG	2.45
1800048	Eneldo	KG	6
1800117	Zucchini amarillo	KG	0.989
1800118	Zucchini verde	KG	0.768
1800120	Camote amarillo	KG	2.451
1800131	Papa corazón rojo	KG	2.098
1800136	Hierbas finas	KG	20
1810001	Arveja congelada	KG	2.55

1800060	Ají peruano fresco	KG	7.999
1800065	Lechuga nacional	KG	0.73
1800066	Lechuga orgánica	KG	1.465
1800073	Mote cocido	KG	1.829
1800078	Papa chola	KG	0.679
1800080	Papa chaucha	KG	1.125
1800082	Papa nabo	KG	0.55
1800084	Pepinillo chino	KG	2.17
1800085	Pepinillo	KG	0.8
1800087	Perejil crespo	KG	2.6
1800088	Perejil criollo	KG	1.001
1800089	Brotos y germinados (especiales)	KG	57.339
1800112	Yuca	KG	0.526
1800113	Zanahoria amarilla	KG	0.562

1810002	Papa congelada	KG	2.301
1810011	Empanadas de verde congeladas	UND	0.14
1800090	Pimiento amarillo	KG	1.6
1800091	Pimiento rojo	KG	1.621
1800092	Pimiento verde	KG	0.9
1800095	Remolacha	KG	0.57
1800097	Rúcala	KG	4.297
1800099	Salvia	KG	3.809
1800102	Corazones de palmito	KG	3.799
1800103	Tomate cherry	KG	3.884
1800105	Tomate riñón	KG	0.92
1800106	Tomillo	KG	4.001

Elaborado por: Navarrete Tatiana